



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

SUGERENCIAS DEL CHEF

- **PASTEL DE CAMARONES** *con arroz azafranado*----- \$30.000,00
- **SALMÓN ROSADO CROCANTE** *con costra de pistacho, almendras, nueces y verduras al vapor*----- \$32.000,00
- **TRUCHA SALMONADA** *con cebolla, champiñones y alcaparras. Acompañada de puré mixto*----- \$30.000,00
- **LENGUADO PAULINA** *con salsa de camarones y puré especiado*----- \$28.000,00
- **MATAMBRITO DE CERDO** *relleno con jamón, queso, morrón y cebolla. Acompañado de puré de papa* ----- \$28.000,00
- **POLLO FIORENTINA** *con soufflé de calabaza* ----- \$20.000,00
- **CINTAS AL HUEVO** *con suave crema al verdeo y trocitos crocantes de molleja* ----- \$25.000,00
- **PAVLOVA** *con frutas, merengue, frutos rojos y crema chantilly*----- \$15.000,00

SERVICIO DE MESA POR PERSONA \$ 2.500



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

ENTRADAS FRÍAS

Copa de langostinos	\$18.000
Jamón crudo ibérico di Parma italiano	\$18.000
Jamón crudo ibérico con palmitos	\$24.000
Selección de fiambres y quesos (para 2 personas) <i>incluye jamón crudo ibérico, jamón cocido natural, bondiola, queso tybo, gruyere, roquefort y nodinos de mozzarella.</i>	\$30.000

ENTRADAS CALIENTES

Gambas al ajillo	\$18.000,00
Tortilla española	\$14.000,00
Mozzarellas a la milanesa con papas paille	\$12.000,00
Provoleta al oreganato	\$12.000,00
Provoleta “ Criolla ” con jamón cocido, rodajas de tomate, oliva y orégano	\$14.000,00
Provoleta “ Mediterránea ” con rúcula, tomates secos y aceitunas negras	\$16.000,00
Rabas	\$18.000,00
Empanada de carne	\$2.600,00
Empanada de jamón y queso	\$2.600,00
Empanada de cordero con salsa jalapeño	\$3.200,00
Tabla de mariscos con mejillones a la provenzal, rabas, gambas empanadas y bombas de salmón	\$28.000,00
Omelette de champiñones y queso	\$15.000,00
Langostinos empanados con papas paille y salsa de maracuyá	\$18.000,00
Papas “ Texas ” con cheddar, panceta y cebolla de verdeo	\$12.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

ASADOR CRIOLLO

Costillar	\$38.000,00
Chivito (sugerido para 2 personas)	\$50.000,00
Lechón	\$42.000,00
Calesita Grill (para compartir entre 4 a 5 personas) <i>incluye lechón, chivito, asado y matambre al barro</i>	\$200.000,00
Ruedo Criollo (para compartir entre 2 a 3 personas) <i>incluye chivito, lechón y asado</i>	\$120.000,00

PARRILLA AL CARBÓN

Ojo de bife	\$32.000,00
Bife de chorizo	\$32.000,00
Bife de lomo	\$32.000,00
Matambrito de cerdo	\$24.000,00
¼ de pollo deshuesado	\$16.000,00
Parrillada (para compartir entre 4 personas) <i>incluye chorizo, morcilla, riñones, mollejas, chinchulines, matambre de cerdo, pollo y asado</i>	\$120.000,00
▪ ½ Parrillada (para 2 personas)	\$75.000,00
Matambre al barro <i>con relleno artesanal</i>	\$40.000,00

ACHURAS

Mollejas de corazón	\$25.000,00
Riñones	\$14.000,00
Chinchulines de Ternera	\$14.000,00
Chorizo	\$8.000,00
Morcilla	\$8.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

GUARNICIONES

Papas fritas, noisette, bastón, españolas, rejilla, paille	\$8.500,00
Batatas fritas	\$8.500,00
Puré de papas, calabaza o batata	\$7.500,00
Papas a la crema	\$9.000,00
Espinacas a la crema	\$9.000,00
Verduras grilladas o al vapor	\$ 9.000,00
Rúcula y parmesano	\$8.500,00
Mixta Clásica (lechuga, tomate, zanahoria y/o remolacha)	\$7.500,00
Todo verde (combinación de hojas verdes)	\$8.000,00
Adicional a elección (radicheta, apio, huevo duro, cherrys, aceitunas y/o queso)	\$2.000,00

ENSALADAS ESPECIALES

“Chiara” con burrata, jamón crudo, rúcula, tomates cherrys, palta, aceitunas, pesto y nueces	\$20.000,00
“Niza” con rucúla, salmón ahumado, queso brie, frutos secos y tomates cherrys	\$20.000,00
“Antonella” con boconccinos de mozzarella, tomates, aceitunas negras, albahaca y nueces	\$15.000,00
“Lima” con lechuga, tomates, palta, cítricos, salmón ahumado, semillas de sésamo y chía	\$20.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

PLATOS PRINCIPALES

Entraña “Porteña” con papas fritas, mini provoleta, rúcula y tomates secos	\$36.000,00
Lomo “Lilibeth” relleno con espinaca, cebolla, morrón y queso provolone. Cubierto de salsa de oporto y champiñones.	\$35.000,00
Lomo al champiñón con papas noisette	\$35.000,00
Lomo a la pimienta con papas a la crema	\$35.000,00
Pollo a la crema de almendras con papas andinas y champiñones	\$20.000,00
Pollo al champiñón con mil hojas de papa	\$20.000,00
Matambre de cerdo al verdeo con papas españolas	\$28.000,00
Bondiola de cerdo a la mostaza y miel con puré de batata caramelizado	\$28.000,00
Carré de cerdo en salsa de ciruelas con batatas glaseadas	\$28.000,00
Mollejas al verdeo con papas españolas	\$28.000,00
Milanesa de ternera o de pollo	\$15.000,00
Milanesa de ternera o de pollo a la napolitana	\$18.000,00
Risotto de vegetales y champiñones	\$26.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón rosado grillé <i>con salsa tártara. Acompañado de verduras salteadas</i>	\$26.000,00
Salmón “Garden” <i>a la mantequilla de finas hierbas y limón. Acompañado con ensalada de rúcula, palta y tomates cherry</i>	\$32.000,00
Salmon rosado “Koa” <i>a la crema de espinacas con cherrys y parmesano. Acompañado con mini risotto de vegetales</i>	\$32.000,00
Trucha grillé <i>con salsa tártara. Acompañada de verduras grilladas</i>	\$24.000,00
Trucha patagónica “Cardiel” <i>con frutos de mar y papa al natural</i>	\$30.000,00
Lenguado grillé <i>con papa natural</i>	\$20.000,00
Lenguado a la romana <i>con guarnición</i>	\$28.000,00
Lenguado “Bleu” <i>con salsa de queso azul y papa natural</i>	\$28.000,00
Abadejo grillé <i>con verduras grilladas</i>	\$20.000,00
Abadejo “Merlín” <i>acompañado de espárragos gratinados y crocante de papa</i>	\$ 28.000,00
Arroz con langostinos (para 2 personas)	\$52.000,00
Paella a la Valenciana (para 2 personas)	\$58.000,00
Cazuela de mariscos (para 2 personas)	\$58.000,00
Risotto de camarones	\$32.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

PASTAS CASERAS

Lasaña <i>de jamón, queso, ricota, espinaca, boloñesa y salsa rosa</i>	\$24.000,00
Ravioles de salmón <i>nero di sepia con crema de puerros y camarones</i>	\$24.000,00
Sorrentinos de mozzarella y jamón cocido	\$12.000,00
Sorrentinos de calabaza <i>con pesto, tomates cherry y queso parmesano</i>	\$24.000,00
Ravioles de cordero <i>con salsa de hongos</i>	\$24.000,00
Spaghetitis	\$10.000,00
Cintas al Huevo	\$10.000,00
Ñoquis soufflé de espinaca o de papa	\$10.000,00
Ravioles de espinaca y jamón	\$12.000,00
Canelones de verdura y pollo o verdura y ricota	\$13.000,00

SALSAS

Filetto	\$6.000,00
Pesto	\$6.000,00
Rossini (<i>filetto, salsa blanca y parmesano</i>)	\$6.000,00
Bolognesa	\$6.000,00
Scarparo (<i>filetto, perejil, ajo, albahaca, verdeo y crema</i>)	\$6.000,00
Parisiene (<i>crema, jamón, champiñones y ave</i>)	\$6.000,00
Cuatro quesos	\$6.000,00
Frutos de Mar (<i>filetto, ajo, alioli, calamares, langostinos y mejillones</i>)	\$10.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

POSTRES

Crepes de dulce de leche	\$12.000,00
Panqueque de manzana y/o banana <i>flambeado al rhum</i> (para compartir)	\$15.000,00
Sambayón al Marsala <i>con nueces</i>	\$15.000,00
Volcán de chocolate <i>con helado de crema americana</i>	\$15.000,00
Tarta tibia de manzana <i>con helado de crema americana</i>	\$10.000,00
Frutillas con crema	\$12.000,00
Tiramisú	\$9.000,00
Mousse de chocolate	\$9.000,00
Flan casero (<i>con dulce de leche y/o crema – adicional \$2.000</i>)	\$6.000,00
Ensalada de frutas	\$6.000,00
Martin Fierro (<i>queso y dulce</i>)	\$6.000,00
Almendrado “El Fundador”	\$8.000,00
▪ Salsa Charlotte	\$2.000,00
Bombón Suizo	\$8.000,00
Helado (<i>chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla</i>)	\$ 8.000,00

COPAS HELADAS

Moët (<i>helado de limón y champagne</i>)	\$12.000,00
Verano (<i>helado de crema americana, ensalada de frutas, licor de vainilla y crema chantilly</i>)	\$14.000,00
Otoño (<i>helado de chocolate, licor “Tía María”, nueces y crema chantilly</i>)	\$14.000,00
Invierno (<i>helado de chocolate, chocolate rallado, nueces, crema chantilly y salsa de chocolate</i>)	\$14.000,00
Primavera (<i>helado de crema, ensalada de frutas y salsa de chocolate</i>)	\$14.000,00
Cardenal (<i>helado de frutilla, frutillas frescas y crema chantilly</i>)	\$ 15.000,00



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

